

Stéphane Butin Traiteur

Menus mariage

2022

*Mariages – Buffets – Baptêmes – Communions – Lunch – Cocktail-
Plats cuisinés livrés ou emportés sur commande uniquement-
Cuisine traditionnelle – Repas d'associations –*

*Le laboratoire de cuisine 44 Avenue René Cassin – 81100 CASTRES
Tél. : 05 63 35 69 42 – Port. : 06 63 37 91 32*

Stephane.butin@wanadoo.fr ou www.traiteur-tarn.com

**Les formules apéritives, Prix à la personne,
Sont compris le service, nappage, serviette, gobelets, mise en place et le débarassage,**

1) Formule apéritive 15 pièces avec service 12€00 par personne



Croque au légumes, quiche et Pizza, Brochette saucisse tomate,
Tortue surprise, assortiment de sandwiches variés 2 par personne
Verrine de gaspacho de tomate, verrine du maraîcher,

Animation plancha

(Champignons, poivrons, seiches la persillée, poitrine beignet de calamars et saucisse grillée)

Animation

moules à la marinière

2) Formule apéritive 15 pièces avec service 14€00 par personne punch maison offert

Navette au foie gras chaud, Quiche, Pizza,
1 verrine au choix sur la liste ci-dessous,
Crocodile surprise, assortiment de sandwiches variés 2 par personne
Charcuterie de chez nous
Saucisse sèche, chorizo et grattons de canard

Animation plancha

(Seiches à la persillée, thon poêlé à la Provençale, champignons, poivrons et magret de canard)

Animation

moules à la marinière



3) Formule apéritive 17 pièces avec service 16€00 par personne punch maison offert



Serpent ou crocodile surprise assortiment de sandwiches variés 2 par personne
Navette au foie gras chaud, caroline au saumon fumé, tapas de rouget,
Blinis à la provençale, pizza, cube de melon pastèque,
2 verrines au choix sur la liste ci-dessous,

Animation plancha

(crevettes, thon, magret, champignons et poivrons à la provençale et seiche à la persillée,)

Animation moules à la crème

Animation découpe de jambon Serrano et ses toasts

Les suppléments pour les formules apéritives, Prix à la personne,

Découpe de jambon Serrano et ses pain 150€00
Découpe de foie gras entier IGP Sud Ouest 3€80 par personne
accompagné de sa Chutney aux figues et de son pain
Découpe de saumon Gravlax et ses Blinis 4€20 par personne
Plateau de l'écailler (huîtres marennes d'Oléron) et ses crevettes, 6€00 par personne
vinaigre d'échalotes, pain grillé, beurre, citrons et rince doigts
Marquise de citron 2€50 par personne,
Assortiment de coca et jus de fruits 1€50 par personne

Les verrines au choix

Melon pastèque chiffonnade de jambon Serrano,
Mousse citron ciboulette et crevettes,
Lentille saumon Gravlax,
Provençale mousse de chèvre



Stéphane Butin
Artisan Traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES

face au grand cimetière Saint-Roch de Castres

Tél. 05 63 35 69 42

stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

Menu bambin à 8€00 - de 10 ans

Salade Parisienne (Salade, jambon, tomates, croûtons et fromage) ou melon au jambon

Cuisse de poulet rôtie, féculent comme les grands. Dessert comme les grands.

Le prix du menu comprend le : Service au plat posé sur table, la vaisselle, le nappage et serviette et le pain

MENU A 34€00

Salade Landaise

Salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture oignons et groseilles
gésiers d'oie confits, magret de canard fumé, cerneaux de noix, tomates cerises et champignons.

Ou

Assiette terre et mer

Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture oignons et groseilles
magret de canard fumé, gésiers d'oie confit, tomates cerises,

Cassolette de poissons aux éclats de langouste, St jacques et fruits de mer

Fricassée de veau sauce foie gras morilles,

Ou

Éventail de magret de canard IGP Sud Ouest sauce forestière

Ou

Suprême de pintade fermier et son crémeux aux morilles

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée et brochette de tomates aux herbes de Provence,

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(feux de Bengale et statuette des mariés. Inclus inscriptions sur nougatine)

(Choux vanille et chocolat et mousse poire chocolat,)

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Nappe en rouleau non-tissée et serviette blanche en non-tissée rectangulaire et la vaisselle complète

Supplément nappage et serviettes en tissu rond ou rectangulaires 3€00 par personne



Stéphane Butin
Artisan traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES

face au grand cimetière Saint-Roch de Castres

Tél. 05 63 35 69 42

stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

MENU A 37€00 deux plats + vin compris - 1€00 sans les vins

Assiette Occitane

Dôme de salade, Médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture oignons et framboises, Jambon de Lacau, gésiers d'oie confits, magret de canard fumé, cerneaux de noix, tomates cerise et champignons,

Ou

Assiette du pêcheur

Dos de bar rôti, fondue de poireaux moules accompagné de son riz safrané aux fruits de mer

Ou

Assiette terre et mer

Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture oignons et groseilles
magret de canard fumé, gésiers d'oie confit, tomates cerises,

Brochette de gambas, lotte et chorizo

Pavé de veau grenadin poêlé sauce poivres

Ou

Rosace de filet mignon de porc sauce foie gras morilles,

Ou

Tournedos de canard IGP Sud Ouest crème de morilles

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, poêlée de fèves à la Provençale et brochette de tomates aux herbes de Provence,

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio: choux, macaron et mousse poire chocolat)

(Inclus inscriptions sur nougatine, feux de Bengale et statuette des mariés.)

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Nappe en rouleau non-tissée et serviette blanche en non-tissée rectangulaire et la vaisselle complète

(Gaillac rouge,) blanc sec ou rosé) et eau pétillante (bouteille plastique)

Supplément nappage et serviettes en tissu rond ou rectangulaires 3€00 par personne



Stéphane Butin
Artisan traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communions • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES

face au grand cimetière Saint-Roch de Castres

Tél. 05 63 35 69 42

stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

MENU LE PRESTIGE A 40€00

Assiette terre et mer

*Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture oignons et groseilles
magret de canard fumé, gésiers d'oie confit, tomates cerises,*

Brochette de gambas, lotte et chorizo

Ou

Mousseline de St Jacques, gambas et poissons, bisque de crustacés et son riz safrané,

Ou

Trilogie de foie gras IGP Sud Ouest

(entier pain aux figues, poêlé pain brioché et verrine de foie gras pain d'épices et pommes caramélisées,)

Accompagné de son :

Mesclun de salade, tomates cerise, pignons de pins, magret fumé et de sa cuillère de Chutney d'oignons aux figues

Grenadin de veau poêlé sauce foie gras morilles

Ou

Chateaubriand de filet de bœuf et son crémeux aux girolles

Ou

Dos de loup rôti et son risotto vert (fèves, petits pois et asperges) et son crémeux aux langoustines

Ou

Pavé de magret de canard IGP Sud Ouest, pommes caramélisées et son crémeux au cèpes

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, courgette farcie aux légumes de saison et brochette de tomates aux herbes de Provence,

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio: choux, macaron et mousse poire chocolat)

(Inclus inscriptions sur nougatine, feux de Bengale et statuette des mariés.)

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet, fontaine à champagne (champagne fourni par les clients)

Nappe en rouleau non-tissée et serviette blanche en non-tissée rectangulaire et la vaisselle complète

(Gaillac rouge,) blanc sec ou rosé) et eau pétillante (bouteille plastique)

Supplément nappage et serviettes en tissu rond ou rectangulaires 3€00 par personne



Stéphane Butin
Artisan traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres

Tél. 05 63 35 69 42

stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

MENU A 45€00 Trois plats

Assiette Occitane

Dôme de salade, Médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture oignons et groseilles, Jambon de Lacane, gésiers d'oie confits, magret de canard fumé, cerneaux de noix, tomates cerise et champignons,

Ou

Duo de foie gras, IGP Sud Ouest entier pain aux figues et poêlé pain brioché

Mesclun de salade, tomates cerise, pignons de pins, magret fumé

accompagné de sa cuillère de Chutney d'oignons aux figues

Ou

Assiette terre et mer

Dôme de salade, médaillon de foie gras entier IGP Sud Ouest, pain aux figues, confiture oignons et groseilles, magret de canard fumé, gésiers d'oie confit, tomates cerises, Brochette de gambas, lotte et chorizo

Dos de loup de mer rôti et son créme safrané aux moules

Ou

Cassiolette de poissons aux éclats de langouste, St jacques et fruits de mer

Pavé de veau grenadin poêlé sauce poivres

Ou

Tournedos de canard IGP Sud Ouest crème de morilles

Ou

Filet de bœuf sauce foie gras morilles

Avec accompagnements

Pomme de terre gratinée, poêlée de fèves à la Provençale et brochette de tomates aux herbes de Provence

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio: choux, macaron et mousse poire chocolat.)

(Inclus inscriptions sur nougatine, feux de Bengale et statuette des mariés.)

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet, et eau pétillante (bouteille plastique)

Nappe en rouleau non-tissée et serviette blanche en non-tissée rectangulaire et la vaisselle complète

Supplément nappage et serviettes en tissu rond ou rectangulaires 3€00 par personne



Stéphane Butin
Artisan traiteur

Cuisine traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande
Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres
Tél. 05 63 35 69 42
stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur
44 avenue René Cassin 81100 CASTRES
05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32
stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

Formule A 54€00 vin compris -1€00 sans les vins

Brochette rosette raisin, saucisse tomate cerise. Panier du maraîcher et ses sauces,
Navette au foie gras chaud, tapas de rouget, Blinis à la provençale, pizza, cube de melon pastèque,
Verrine de gaspacho de tomate, verrine lentille et saumon Gravelax
Animation plancha (crevettes, thon, magret, champignons et poivrons à la provençale et seiche à la persillée,)
Animation moules à la crème et découpe de jambon Serrano et ses toasts

vin d'honneur, marquise, punch alcool maison et assortiment de coca et jus de fruits compris

Tournedos de canard IGP Sud Ouest sauce foie gras morilles

Ou

Duo: dos de Bar et saumon rôti fondue de poireaux crème de moules,

Ou

Brochette de lotte, cabillaud, gambas et saumon sauce crevettes au chorizo,

Ou

Suprême de pintade fermière farci à la chair de caille et morilles sauce poivres

Ou

Filet de bœuf crème de morilles

Ou

Pavé de veau grenadin poêlé sauce aux choix

Avec accompagnements

Pomme de terre gratinée, fagot d'asperges et brochette de tomates aux herbes de Provence,

Plateau du fromager.

Composition de 3 fromages

«Pièce montée des mariés faite par nos soins»

(Trio: choux, macaron et mousse poire chocolat ou autres)

(Inclus inscriptions sur nougatine, feux de Bengale et statuette des mariés.)

Ou

Si vous fournissez votre dessert, Nous vous le servons sans supplément

Nous vous fournissons La vaisselle et le service

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet et petits chocolat et eau pétillante (bouteille plastique)

Nappe en rouleau non-tissée et serviette blanche en non-tissée rectangulaire et la vaisselle complète

Supplément nappage et serviettes tissu rond ou rectangulaires 3€00 par personne



Stéphane Butin
Artisan traiteur

Cuisine
traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande

Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres
Tél. 05 63 35 69 42
stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

44 avenue René Cassin 81100 CASTRES

05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32

stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

LES FORMULES BUFFETS FROIDS POUR LE LENDEMAIN

A partir de 40 personnes

Menu à 10€00 TTC

Assortiment de crudités

Carottes râpées, betteraves et taboulé

Assortiment de viandes froides

Rôti de porc et poulet + condiments.

Assortiment de trois fromages.

Tarte aux pommes et le pain

LES FORMULES BUFFETS FROIDS POUR LE LENDEMAIN

A partir de 40 personnes

Menu à 14€00 TTC

Assortiment de crudités

Carottes râpées, betteraves et salade piémontaise au jambon.

Plateau de charcuterie.

(Jambon de pays, rosette, chorizo, pâté de campagne et boudin.

Avec beurre et cornichons)

Assortiment de viandes froides

Rôti de bœuf et rôti de porc + condiments

Assortiment de trois fromages.

Tarte aux pommes ou salade de fruits frais et le pain

Conditions générales de vente Saison 2022

Ce qu'il faut savoir.

L'heure d'arrivée de nos équipes pour le jour du mariage est fixée avec le client. Nos clients doivent donc s'assurer que la salle de réception soit ouverte. Tous nos tarifs sont TTC. TVA 10% inclus

Notre devis.

(Établi sur une base minimum de 50 personnes) comprend : La nourriture du repas choisit, le pain, le café servi à table ou en buffet, Le matériel de cuisine et de logistique, (véhicule frigo, four, etc....)

Le nappage et les serviettes blanches en non-tissés rectangulaires, La vaisselle complète pour le repas. Toute vaisselle cassée sera facturée. Le service à raison de 1 serveur pour 30 à 40 convives est assuré par notre personnel pour une vacation de 7h, dès l'heure d'arrivée des clients indiquée sur le contrat.

La reprise quant à elle se fait le soir même après le mariage

Les suppléments, prix à la personne

Fontaine à champagne, 70€00 champagne fourni par les client

Forfait de déplacement, 0€70 le KLM parcouru, aller plus le retour. Forfait de mise en place de la vaisselle 0€90 par personne,

Le trou normand (sorbet pomme et calvados) 2€30 par personne. Gratinée à l'oignon et fromage 2€00 par personne

Vos convives invités au dessert, 2€50 par personne est compris, nappage, serviette, assiette, couvert, flûte, café, dessert et le service.

Si vous fournissez les salés pour l'apéritif, nous pouvons vous proposer, pour un supplément de 1€80 par personne le service.

Pour la gestion de votre fin de soirée nous pouvons vous proposer le service 1 personne 120€00 TTC

Nous nous réservons le droit :

De modifier certains tarifs s'il y'a lieu au mois de la prestation, dû à l'instabilité du cour de la marchandise, épidémie diverses, énergie ou d'une hausse de TVA ou d'une baisse importante du nombre de convives

Toutefois si vous souhaitez rester dans le budget que vous aviez choisi, nous pouvons être amenés à vous proposer un choix ou un menu différent, Les mets qui n'auront pas été consommés lors de la prestation pourront être laissés au client qui le demande, En effet, nous avons l'obligation de jeter toute nourriture qui n'a pas été mangée sur place. Ceci afin de respecter la chaîne du froid.

Les vins et alcools

Pour le vin d'honneur ou pour le repas pas de droit de bouchon.

Assurances

Stéphane Butin Traiteur est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

Pour réaliser notre prestation nos besoins sont :

Un coin office séparé de la salle et équipé d'un point d'eau et de poubelles, Dans ce coin office (ou à moins de 8 mètres de nos véhicules), Il nous faudra 3 ou 4 prises en 220 Volts et 1 a 2 prises en 380 Volts 5 fils

Pour une réservation ferme de nos services.

- Il vous suffit de signer et de nous renvoyer un exemplaire du contrat de réservation ainsi qu'un acompte de 400€00

Le restant dû devra se faire 10 jours avant la prestation,

Les tarifs appliqués sur le devis ont été chiffrés sur la base du nombre de personne convenue avec le client, incluant une diminution de 15% de convives prévus à la prestation.

Si malgré cela une diminution supérieure de 10% devais avoir lieux.

Une augmentation de 20% du total restant dû vous sera facturer.

- En cas de rupture de contrat qui surviendrait 8 mois avant la date convenue, l'acompte ne sera pas restitué et une indemnité d'annulation de 40% de la somme restant dû du repas vous sera demandée,

- Le nombre de personnes facturé sera celui commandé 2 mois avant la manifestation et il nous faudra impérativement le nombre définitif de personnes (adultes, enfants, apéritif et suppléments)

Stéphane Butin Traiteur

Vous remercie de votre compréhension et de la confiance que vous lui témoignez



Stéphane Butin
Artisan traiteur
Cuisine traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande
Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres
Tél. 05 63 35 69 42
stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur
44 avenue René Cassin 81100 CASTRES
05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32
stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

Contrat de réservation de notre service traiteur.

Vous venez de réserver notre service traiteur

Pour la date du / / 2022

Lieu :

Nombre de personne au repas adultes :

Nombre de personne au repas enfants :

Nombre de personne à l'apéritif :

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions générales de vente

Votre nom et prénom

(Pour un mariage, nom et prénom des 2 futurs époux) :

.....

.....

Votre adresse

.....

.....

Code postal :

Ville :

**Vos coordonnées téléphoniques,
ou celui d'un parent, son indispensables.**

Téléphone fixe :

Portable :

E-mail :

Date

Signature

Je m'engage au contrat de réservation pour la prestation demandée.

**Précédée de la mention
« Lu et approuvé »**